



Ingrediente

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Varză roșie
2	Ceapă
1	Pară
2	Căței de usturoi
3 lingură	Ulei de susan
2 lingură	Oțet de pere
1 l	Apă
4 lingură	Suc de portocală
4 lingură	Sos de soia
1 bucată	♦ Scortişoară baton
1 linguriță	♦ Ghimbir măcinat
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe

Supă aromată de varză roșie

⌚ 40—50 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Taie varza roșie în fâșii subțiri. Decojește ceapa și para și taie-le în bucăți mici. Curăță usturoiul de coajă și taie-l în felii subțiri.
- 2 Încinge uleiul de susan într-o tigaie și prăjește ceapa și usturoiul. Adaugă varză roșie, para și batonul de scortişoară. Prăjește pentru scurt timp.
- 3 Adaugă miere, folosește oțet pentru deglasa tigaia și toarnă puțină apă.
- 4 Adaugă suc de portocală, sosul de soia și ghimbirul măcinat și lasă-le să fiarbă încet la foc mediu 25 de minute.
- 5 Scoate batonul de scortişoară, azonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.

